

9 SERVICES 178 €
avec accord mets et vins 265 €
(9 verres de 6 cl)

CAVIAR OSCIÈTRE DE SOLOGNE
esturgeon cuit au bouillon carotte, cerfeuil

ANGUILLE GRILLÉE
petits pois, citron confit, gesse

FLEUR DE COURGETTE
farcié, basilic en découverte, amarante

SANDRE CONFIT
céleri violet de Tours, pissenlit, lichen

CARPE « À LA CHAMBORD »
truffe, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE
pomme de terre, oignon brûlé, wasabina

LE CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE
mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages

CHOCOLAT ILLANKA DU PÉROU
baies de goji du jardin, croustillant au grué, plante à curry

SOUFFLÉ À LA FRAMBOISE
crémeux et condiment au fenouil, glace à la liqueur de

Ce menu dégustation en 9 est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h au dîner. Nous vous remercions de votre compréhension.

6 SERVICES 128 €
avec accord mets et vins 185 €
(6 verres de 6 cl)

MULET DE LOIRE EN GRAVELAX
radis du jardin, shiso

ANGUILLE GRILLÉE
petits pois, citron confit, gesse

FLEUR DE COURGETTE FARCIE
basilic en découverte, amarante

SANDRE CONFIT
céleri violet de Tours, pissenlit, lichen

PINTADE PERLE NOIRE
suprême poché, navet blanc, roquette

FRAISE DE SOLOGNE
biscuit moelleux, agastache, crème fraîche

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay avec la participation de
Baptiste Ingouf, Takahiro Manabé, Alexandre Mornet

Nous utilisons du papier 100%



Sylvain Arnoult à Muides, les poissons de Loire
Julie Briant à Guillonville, les oeufs
Marie-Anne Mignot à Cour-Cheverny, le miel
Alain Mercier à Saint Hilaire, les fruits rouges

4 SERVICES 88 €
avec accord mets et vins 125 €
(4 verres de 6 cl)

MULET DE LOIRE EN GRAVELAX
radis du jardin, shiso

BARBEAU LAQUÉ
chou rave, citron rouge, sureau

AGNEAU SOLOGNOT
laitue celtuce, girolles, ail des ours

RHUBARBE EN CROUTE DE SUCRE
genêt, baies de Sancho du jardin

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

à ajouter à votre menu dégustation

LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX (supp. de 20 €)
croustillants, condiments, pousses

LE CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE (supp. de 12 €)
mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages

Alain Gaillard aux jardins de la Maison d'à Côté
Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, le caviar de Sologne
Yvan Dersoir à Vallons-de-l'Erdre, le bœuf Wagyu de notre élevage
Julien Dufraise à Cheverny, les produits laitiers